OREGON DEPARTMENT OF EDUCATION

Seguridad Alimentaria para el Programa de Nutrición del Infantil – *De un Vistazo*

La Acta Nacional del Almuerzo Escolar requiere:

- Patrocinadores para implantar un programa de seguridad alimentaria basado en principales del Análisis de Riesgos y Puntos de Control Crítico (HACCP por sus letras en inglés). El programa de seguridad alimentaria debe aplicarse a cada lugar donde la comida se almacena, se prepara, o se sirve para los programas de la nutrición del Infantil.
- Cada sitio que participa en los programas Nacionales del Almuerzo Escolar o del Desayuno de la Escuela debe:
  - Obtener por lo menos dos inspecciones de la seguridad alimentaria cada año escolar, conducido por el estado o una agencia gubernamental local responsable de inspecciones de la seguridad alimentaria;
  - Publicar, en un lugar público y visible, un informe sobre la inspección más reciente de la seguridad alimentaria; y
  - Dar una copia del reporte de inspección de seguridad de alimentos al público cuando se solicite.

Definiciones

Análisis de Riesgos: es una revisión de la operación del servicio de alimentos para encontrar áreas donde pueden ocurrir problemas de seguridad alimentaria.
Puntos Críticos de Control (CCP por sus letras en inglés): puntos en la preparación y el proceso de comida de donde se controla el paso (por ejemplo cocinar) es necesario.
Medias de Control: medidas adoptadas para reducir la probabilidad de contaminación de los alimentos.
Limites Críticos: el tiempo y las temperaturas para la preparación y el servicio de comida (frio o caliente) que mantienen la comida segura.
Enfoque de Procesos: Un método de agrupar los elementos de menú en uno de los tres procesos dependiendo del número de veces que la comida pasa a través de la "zona de peligro", que esta entre el 41F° y el 135F°
Procedimiento Operativo Estándar (SOP por sus letras en inglés): las instrucciones escritas para una labor de servicio alimentario que reduzca peligros de seguridad alimentaria.

El programa de la seguridad alimentaria de un patrocinador debe incluir un plan escrito para cada sitio individual. Hay tres puntos principales que son esenciales para el desarrollo de este programa: saneamiento, control de la temperatura, y procedimientos estándar (SOPs letras en inglés).

Food safety programs must include:

1. Saneamiento – asegúrese de que todas las áreas de la preparación de comida sean limpias y sanitarias, por ejemplo las manos de los trabajadores, los utensilios, y las superficies de contacto de la comida. Limpiar bien los artículos antes, durante y después de preparar alimentos. Evitar la contaminación cruzada.

2. Temperatura- mantener pasos para controla adecuadamente la temperatura de los alimentos; manteniendo los alimentos fríos que necesitan estar fríos y los alimentos calientes cuando es necesario, y asegúrese de registrar las temperaturas. El uso de un termómetro básico, que están correctamente calibrado de la comida (digital o cuadrantes) de comprobar para saber si hay temperaturas apropiadas es necesario.

3. Standard Operating Procedures (SOPs) - include step-by-step processes for each aspect of meal preparation, storage, and service. Must be used both for sanitation and to verify that proper Critical Control Points (CCPs) and temperatures are being observed, as well as other aspects of a foodservice operation.

Recursos

Se puede encorta entrenamiento individual y recursos adicionales para la Seguridad Alimentaria en la página web de Nutrición Infantil del Departamento de Educación de Oregón.

Los Siete Pasos de un Plan de Seguridad Alimentaria – Elementos mínimos que deben ser incluidos en el Plan de Seguridad Alimentaria Basado en los principios de HACCP (por sus letras en inglés)

1. Desarrollar, documentar por escrito e implementar los Procedimientos Operativos Uniformes (SOPs por sus letras en inglés).	SOPs son instrucciones escritas pasos por pasos para la rutina de tareas de servicio de alimentos que afectan a la seguridad de la comida, indirectamente o directamente, por ejemplo los procedimientos adecuados para lavar los platos o para cocinar. Cada SOP debe incluir instrucciones para supervisión, documentación, acciones correctivas y revisión periódica de los procesos que cubren.
2. Identificar y documentar por escrito todos los elementos de menú según el enfoque del proceso de HACCP.	El enfoque de proceso para el Sistema HACCP es un método de clasificar la preparación de alimentos en tres categorías generales. Estas categorías se basan en el número de veces que un elemento de menú hace un viaje complete a través de la zona de peligro de temperatura. **Proceso #1 – Sin Cocinar** –El elemento de menú no pasa completamente por la zona de peligro en cualquier dirección. **Proceso #2 – El Mismo Servicio del Día** –el elemento del menú toma un viaje complete por la zona peligrosa (de ida durante sus preparación y de vuelta en la zona de espera). Este artículo se sirve en el mismo día. **Proceso #3 –Preparación Compleja de Comida** –el elemento de menú pasa a través del calentamiento y el enriamiento, y hace dos o más viajes completes a través de la zonas de peligro. Esto puede ser un producto que se prepare un día y puede ser servido el siguiente día. Documentar el proceso apropiado para cada elemento de menú. Esto se puede hacer en una variedad de maneras, incluyendo el número del proceso de la escritura directamente en la receta, o desarrollando una lista de elementos de menú en cada una de los tres procesos.
3. Identificar y documentar las Medidas de Control y Límites Críticos.	Las Medidas de Control son cualquier medida que se toma para prevenir, para eliminar, o para reducir peligros. Colectivamente, las Medidas de Control incluyen Puntos de Control Críticos (CCPs por sus letras en inglés) y los correspondientes en cada uno de los tres procesos. Tienes que documentar por escrito Los Puntos Críticos de Control (CCPs) y los Limites Críticos para cada categoría de Enfoque de Proceso en la programa de seguridad de los alimentos. Los Limites Críticos variaran dependiendo de la opción del menú y la receta para el elemento preparado. Las recetas deben incluir los CCPs y los Limites Críticos.
4. Establezca los procedimientos de supervisión.	Las medidas de control, incluyendo los CCPs, Limites Críticos y SOPs, deben ser vigilados, controlados y documentados por escrito. Seguimiento consiste en realizar observaciones directas o se sigue tomando medidas para ver el programa de seguridad alimentaria. La supervisión identificará cuando hay una pérdida de control para poder tomar medidas correctivas.
5. Establezca las acciones correctivas.	Cuando no se cumpla un límite crítico, se deberá llevar a cabo una acción correctiva de inmediato. El Plan de Seguridad Alimentaria debe incluir acciones correctivas. Las acciones correctivas deben ser decididas por todo los SOPs y CCPs. Una lista de acciones correctivas apropiadas debe ser incluida en El Plan de Seguridad Alimentaria escolar. También es importante documentar las acciones correctivas cuando se toman.
6. Mantener registros.	Los registros son necesarios para verificar que está funcionando el programa de seguridad alimentaria. Estos registros normalmente involucran El Plan de Seguridad Alimentaria y vigilancia, medidas correctivas, o los registros de calibraciones producida en la operación del programa de seguridad alimentaria basado en principios de HACCP. Mantenga los registros de cocinar, refrigeración y temperaturas de recalentamiento y otros CCPs en el proceso de preparación de comida. Los registros deberán ser conservados durante 3 años más el ano operativo actual.
7. Examinar y revisar el programa de seguridad alimentaria global periódicamente.	Debería haber un curso así como una revisión periódica de las actividades descritas en El Plan de seguridad alimentaria. Este paso asegura que el programa de seguridad está funcionando según lo especificado en El Plan de cada escuela. Examinar y revisar el programa de seguridad alimentaria por lo menos una vez al año o tan frecuentemente como sea necesario para reflejarlos cambios en la instalación.